



Num fim-de-semana em que o vinho é rei na cidade do Porto – a Essência do Vinho volta a encher o Palácio da Bolsa com os melhores néctares nacionais – a Quinta de Roriz apresentou os seus novos vinhos. O restaurante Bull & Bear foi o cenário da apresentação e as iguarias do *chef* Miguel Castro Silva completaram o ramalhete de sabores e odores. Prazo de Roriz 2003, Prazo de Roriz 2004, Quinta de Roriz Reserva 2003 e o Porto Vintage Quinta de Roriz 2003 foram as estrelas da noite. Tratam-se de vinhos de qualidade reconhecida em Portugal e além fronteiras, nomeadamente os Estados Unidos da América. De realçar a suavidade do Prazo 2003, os aromas do Prazo 2004 e o corpo do Reserva. O Porto Vintage, bem, a melhor descrição é mesmo a literatura das notas de prova: “A combinação de bagos pequenos e lagares tradicionais, devidamente trabalhados segundo o método clássico de pisa a pé, produziu um vinho de cor intensa de um púrpura quase preto. Um nariz muito pronunciado de canela e violetas, associado a notas minerais. No palato é evidente o chocolate preto”. Só provando...

A.C